



MALA REPRODUCCION
POR DEFECTO DEL ORIGINAL

190641

190641

MEMORIA DESCRIPTIVA

para una patente de Introducción, por diez años, en España,
por: " Procedimiento para la conservación de frutos frescos "
a favor de Don Enrique Jaenicke Patac, residente en Gijón -
Cabrales, 83. =

La presente patente de Introducción se refiere a un pro -
cedimiento para la conservación de frutos frescos, que se viene
empleando con toda intensidad y óptimos resultados en los gran -
des centros productores de Estados Unidos de Norte América (Ca -
lifornia, Texas, Florida) y cuya introducción en España, vista
la utilidad y aplicación del procedimiento, protegemos por la
presente patente.

Para mejor comprensión de la esencia del procedimiento,
es conveniente tener en cuenta las siguientes consideraciones
previas:

Conocidos son los esfuerzos que desde tiempos lejanos
vienen realizándose para conseguir un alargamiento de la corta
vida que tienen los frutos en estado fresco una vez alcanzada
la madurez.

2. - 190641



Las pérdidas de humedad provocan un encogimiento considerable del fruto; la epidermis se arruga y endurece produciéndose grietas por las cuales rezuman corrientemente los jugos azúcarados del interior. En estas condiciones las esporas de hongos existentes en el medio ambiente encuentran en la superficie del fruto lugar propicio para su desarrollo y éste termina pudriéndose.

Se hace pues preciso, si quiere alargarse la vida del fruto fresco, reducir las pérdidas de humedad, restringiendo sus cambios respiratorios. Ello puede lograrse con una obturación más o menos perfecta de sus poros o estomas.

Ya los antiguos chinos, en los siglos XII y XIII, protegían sus naranjas y limones recubriéndolos con cera fundida. El procedimiento si bien resultaba eficaz por lo que respecta a la protección, era por otra parte engorroso y caro dado el considerable espesor de la capa de cera depositada.

Modernamente (U.S.A. patentes 1.836.267 - 2.046.537 - 1.943.468 - 2.275.659 - 2.019.758 y 1.940.530) se emplean con el mismo fin dispersiones de ceras en líquidos (agua, disolventes diversos) que se aplican a los frutos por inmersión, pulverización o brochado, y en los cuales una vez evaporado el líquido dispersante queda una película de cera tan sumamente delgada que su espesor viene a ser del orden de la milésima de milímetro.

Pese a la extrema delgadez de la capa de cera, la protección resulta sumamente eficaz. Las pérdidas de humedad se reducen en un 50 % aproximadamente y en un 70 % las de vitamina C, siendo asimismo el porcentaje de podrido muy inferior al que presentan los frutos sin protección.

Es decir, que el procedimiento cuya introducción se rei -



3. - **1 9 0 6 4 1**

vindica, consiste en depositar sobre los frutos frescos una delgada capa de sustancias ceras, suficiente para dificultar su respiración y transpiración, con lo que se disminuirán las pérdidas de peso y aroma consiguiéndose una mayor duración del fruto en estado fresco. Para ello se emplean dispersiones de ceras en líquidos apropiados, las cuales aplicadas a los frutos por inmersión, pulverización o fricción de superficies en contacto, dejan sobre aquellos, después de la evaporación del líquido dispersante, una delgada capa de cera.

10 En la aplicación del procedimiento cabe, como se ha indicado, el empleo de diversos líquidos y el aplicarlos de distintas formas, obteniendo en cada caso una capa protectora de el espesor conveniente según el fruto de que se trate y las condiciones en que se le deba conservar; pero como tales variaciones, así como cualesquiera otras que puedan hacerse, en los detalles meramente materiales de la aplicación del método, no afecta a su esencialidad reivindicada, las distintas aplicaciones que del mismo se hagan, con cualesquiera de esas modificaciones, no serán sino variantes igualmente comprendidas y protegidas por el presente registro.

N O T A

La presente patente de Introducción, consta de las siguientes reivindicaciones:

25 1. - Un procedimiento para la conservación de frutos frescos, caracterizado por depositar sobre ellos una delgada capa de sustancias ceras que al dificultar su respiración y transpi -



4. 190641

gación disminuyan las pérdidas de peso y aroma consiguiéndose con ello una mayor duración del fruto en estado fresco.

5 2. - Un procedimiento según lo reivindicado en el punto 1, caracterizado por el empleo de dispersiones de ceras en líquidos apropiados, las cuales aplicadas a los frutos por inmersión, pulverización, fricción o superficies de contacto, dejan sobre éstos una delgada capa de cera, después de la evaporación del líquido dispersante.

10 3. - Procedimiento para la conservación de frutos frescos -

Según se describe y reivindica en esta memoria descriptiva.

La cual consta de cuatro hojas, foliadas y escritas a máquina por una sola de sus caras.

Madrid, a 30 de Noviembre de 1949. -